

▲▲▲▲▲
VALBERG
VALFMI65CVXVT

**FOUR ENCASTRABLE
READY COOK**



Chère cliente, cher client,

L'objectif que nous poursuivons à travers ce manuel d'utilisation est de vous offrir des produits dont la qualité va bien au-delà de vos attentes, et qui, fabriqués dans des installations modernes, ont été soumis à des essais minutieux pour en garantir la qualité.

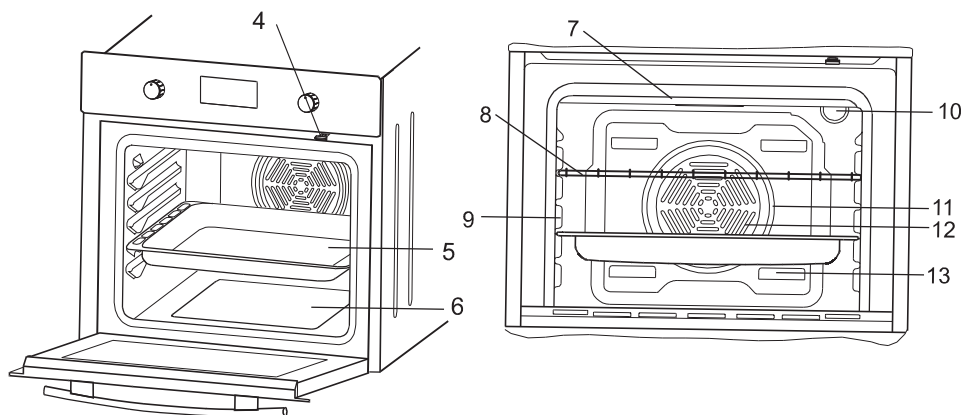
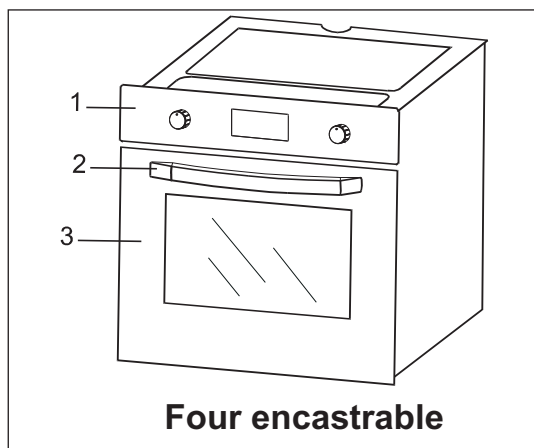
Votre manuel a été conçu pour vous aider à utiliser, avec confiance et un maximum d'efficacité, votre appareil fabriqué en utilisant la technologie la plus récente.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement le présent manuel qui comprend des informations essentielles pour une installation, un entretien, et une utilisation appropriés et sans danger. Veuillez contacter le Service Agréé le plus proche pour le montage de votre produit.

Table des matières

- 1-** Présentation et taille de l'appareil
- 2-** Avertissements
- 3-** Préparation à l'installation et utilisation
- 4-** Utilisation du four
- 5-** Nettoyage et entretien de l'appareil
- 6-** Service et transport

PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



LISTE DES COMPOSANTS:

- | | |
|---|--|
| 1- Panneau de commande | 8- Plaque |
| 2- Manche | 9- Grilles |
| 3- Porte du four | 10- Éclairage du four |
| 4- Verrouillage enfant | 11- Élément chauffant turbo (derrière la plaque) |
| 5- Plaque | 12- Ventilateur (derrière la plaque) |
| 6- Élément chauffant inférieur (derrière la plaque) | 13- Grilles de sortie d'air |
| 7- Élément chauffant supérieur (derrière la plaque) | |

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

• **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT**: Pendant l'utilisation,

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

.AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

.MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

.AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

. **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

. **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

. Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

. Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

. MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

. MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

• Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
 - Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
 - Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Étant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
 - Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
 - Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
 - Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
- Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz). Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

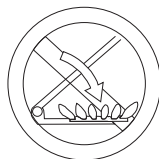
• Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

• **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

PARTIE 3 : PRÉPARATION À L'INSTALLATION ET À L'UTILISATION

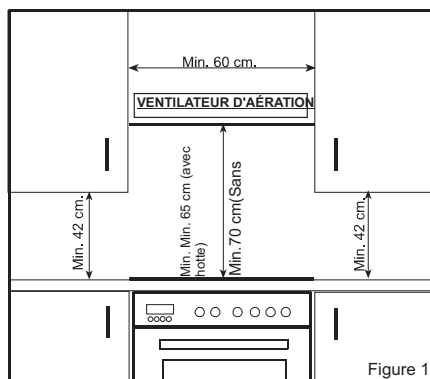
Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez cette notice où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

CONTACTEZ LE SERVICE AGRÉÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

3.1. CHOIX D'UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

Il y a plusieurs points sur lesquels il convient de prêter attention lorsque vous choisissez un endroit pour votre four. N'oubliez pas de tenir compte de nos recommandations ci-dessous afin d'éviter d'éventuels problèmes et des situations dangereuses qui pourraient se produire plus tard!

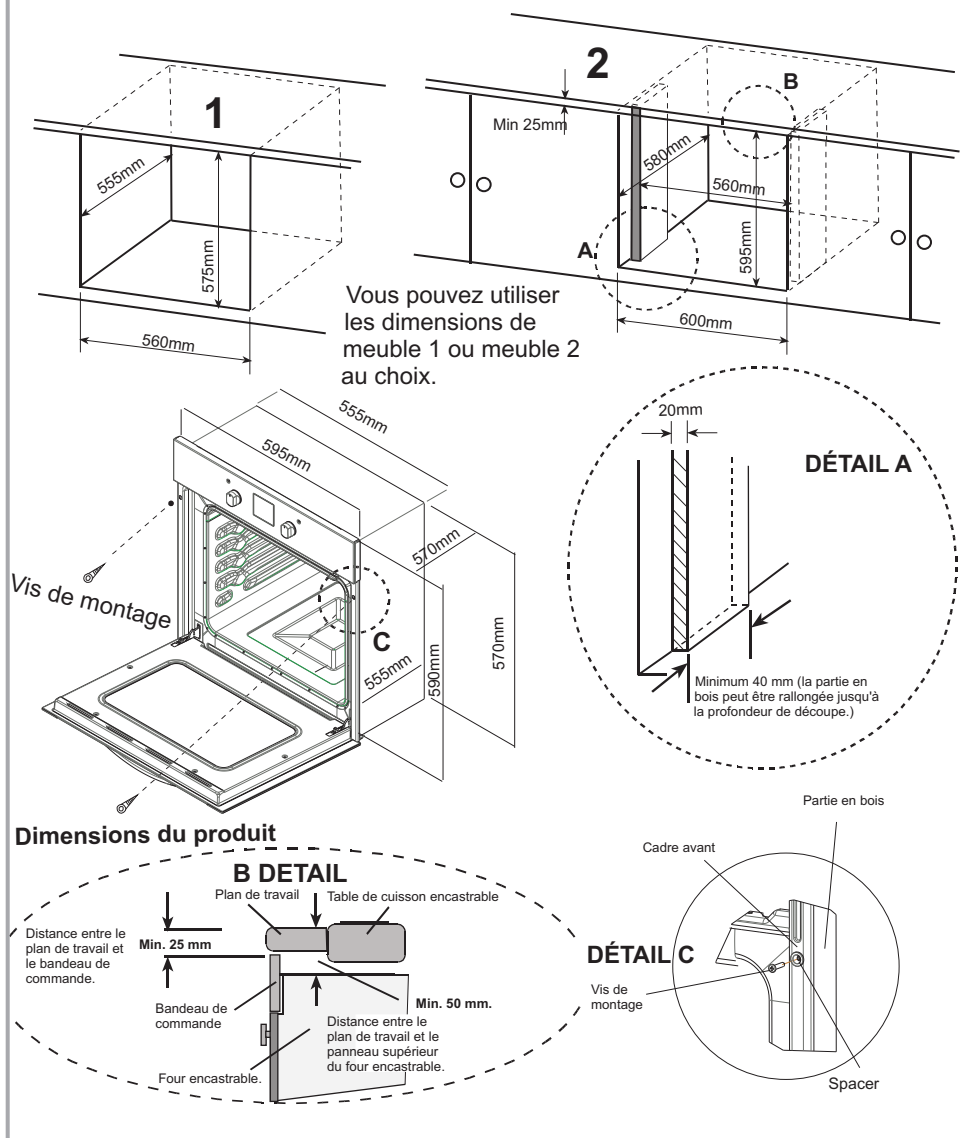
- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble où sera positionné le four (ainsi que les meubles à proximité) doivent être fabriqués avec des matériaux résistant à des températures supérieures à 90°C.
- Les changements requis à l'intérieur des armoires murales et des ventilateurs aspirants au-dessus du produit combiné encastrable, ainsi que les hauteurs minimales de la platine du four, sont indiqués dans le schéma 1. En conséquence, le ventilateur d'aération doit avoir une taille minimale de 65 cm à partir du tableau de la table de cuisson. En cas d'absence du ventilateur d'aération, la taille ne doit pas être inférieure à 70 cm.



Pour faire une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après vente.

3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

Dimensions des découpes de meuble



Insérez le four dans le placard en le poussant en avant. Ouvrez la porte du four et insérez 2 vis à l'intérieur des trous sur le cadre du four. Dès que le produit touche la surface en bois du meuble, serrez les vis.

Les dimensions et le matériel du meuble dans lequel le four sera installé doivent être appropriés et résistants aux augmentations de températures. Dans une installation appropriée, tout contact avec des parties électriques ou isolantes doit être évité. Les parties isolantes doivent être installées de façon à s'assurer qu'elles ne peuvent être retirées à l'aide de n'importe quel type d'outil. L'installation de l'appareil dans le voisinage immédiat d'un réfrigérateur ou d'un surgélateur n'est pas conseillée. Dans le cas contraire, le rendement des appareils suscités en sera négativement affecté à cause de la chaleur d'émanation. Après avoir enlevé votre four de son emballage, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. Au cas où vous suspectez un dommage au niveau de l'appareil, ne l'utilisez pas ; contactez immédiatement le service agréé.

3.3. CÂBLAGE ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

- . Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure n°3. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur; doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement)
- . La prise de terre doit être au plus proche du four. Ne jamais utiliser de rallonge.
- . Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- . Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après vente qui est seul habilité à le remplacer.
- . Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05VV-F.
- . Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- . Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmeur un système de commande à distance séparé.
- . L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service après vente.

Le fabricant décline sa responsabilité en cas de dommage ou de perte émanant du non respect des normes de sécurité !

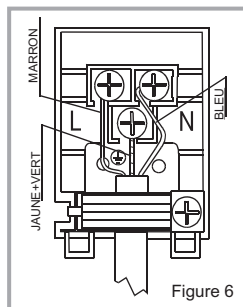


Figure 6

4.1 Boutons de commande Ready Cook



Manette de gauche:

- Démarrage ou arrêt du four (appuie 3 secondes minimum)
- Annulation manipulation précédente ou arrêt cuisson.
- Blocage utilisation manettes

Manette de droite "M"

- Choix réglages

1) Appuyer 3 secondes sur la manette gauche (marche/arrêt) pour mettre en fonction le four. L'afficheur affiche "Ready", puis le menu principal.

2) Choisir la langue (choix entre Français, Anglais ou Espagnol) en tournant la manette "M" pour choisir la fonction "Paramètres (Français)" ou Settings (Anglais)" ou "Idiomas (Espagnol)", puis appuyer sur cette manette 1 fois. Vous arriverez sur l'affichage "langue" ou "language". Tourner la manette (vers la gauche ou la droite) pour afficher la langue choisie, puis appuyer sur la manette 1 fois pour valider la langue, et l'afficheur revient au menu principal.

Ensuite, appuyer à nouveau sur la manette 1 fois pour régler les différents paramètres du point 3.

3) Régler ensuite les paramètres suivants dans l'ordre indiqué

- Luminosité
- Date
- Heure
- Sonnerie

Choisir l'afficheur "Luminosité" en tournant la manette M, puis appuyer 1 fois pour entrer dans le programme, tourner la manette M pour choisir la valeur exacte, et enfin appuyer 1 fois pour valider et revenir à l'afficheur précédent.

Faire ainsi de suite pour les autres réglages.

A la fin de tous les réglages, tourner la manette M pour revenir à l'affichage de la langue, et appuyer 1 fois sur la manette M pour valider tout et revenir au menu principal.

Votre four est prêt à fonctionner.

Si vous avez fait une mauvaise manipulation, ou si l'afficheur est bloqué, tourner la manette gauche vers la gauche pour annuler l'opération ou le blocage

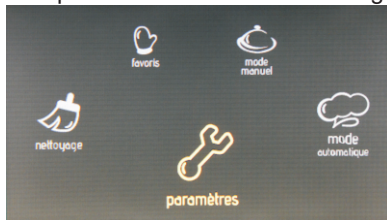
Attention, pour des raisons d'économie d'énergie, l'afficheur s'éteint au bout de 5 minutes environ. Pour le remettre en fonction, il suffit juste d'appuyer sur la manette de gauche pendant 3 secondes.

Réglages :

Dans le menu Réglages, les options date, heure, luminosité de l'écran, et sonnerie peuvent être définies.

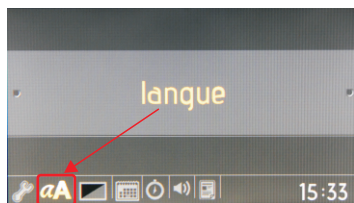
Dans le menu principal ;

- Tournez la manette de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.
- Poussez la manette de droite pour sélectionner le menu Réglages.



Dans le menu langue ;

- Vous pouvez modifier la langue en tournant la manette de droite.
- La langue est définie dans l'ordre suivant : mois, jour, année.
- anglais, français, espagnol



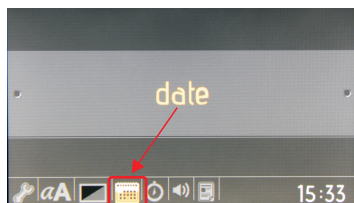
Dans le menu luminosité ;

- Vous pouvez régler la luminosité de l'écran entre 0 et 4 en tournant la manette de droite.



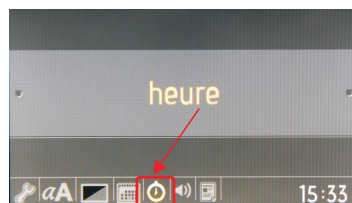
Dans le menu date ;

- Vous pouvez modifier la date en tournant la manette de droite.
- La date est définie dans l'ordre suivant : mois, jour, année.



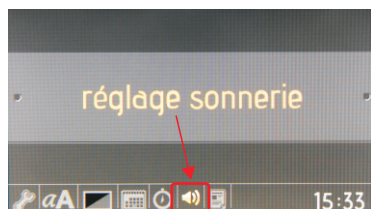
Dans le menu Heure ;

- Vous pouvez aller à ce menu en tournant la manette de droite
- L'heure est définie dans l'ordre suivant : minutes, heure.



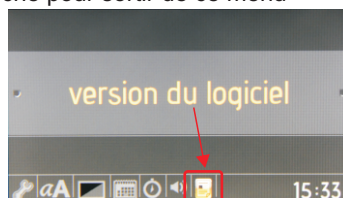
Dans le menu sonnerie ;

- En tournant la manette de droite, vous pouvez accéder à 3 sonneries différentes.

**Dans le menu version logicielle ;**

La version logicielle est la seule information affichée.

Si vous affichez ce menu, il faudra tourner la manette de gauche vers la gauche pour sortir de ce menu



4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Ready Cook est conçu sur des principes visant à permettre aux utilisateurs amateurs de réaliser des plats professionnels sans recourir aux fonctions de cuisine automatique et aux ménagères de réaliser leurs propres recettes en combinant les fonctions de cuisine manuelle. Une interface utilisateur conviviale associée à un affichage TFT en couleur offre un Ready Cook plein de charme, comparé aux autres versions disponibles sur le marché.

Les menus Ready Cook tels que Cuisine manuelle, Cuisine automatique, Favoris, Nettoyage et Réglages, vous sont présentés ci-dessous.

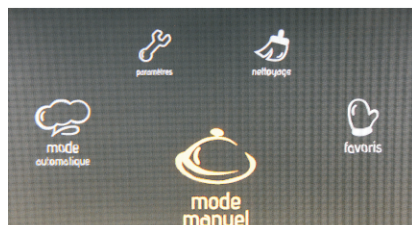
Cuisine Manuelle :

Ici, chaque réglage peut être configuré par l'utilisateur. 7 fonctions de cuisine différentes, température, fonction boost, durée de cuisson et heure de fin de cuisson peuvent être sélectionnées. La flexibilité de la cuisine manuelle permet à l'utilisateur de réaliser toute sorte de cuisine selon ses goûts.

Pour mener à bien votre cuisson en mode cuisine manuelle, veuillez suivre les étapes-ci après :

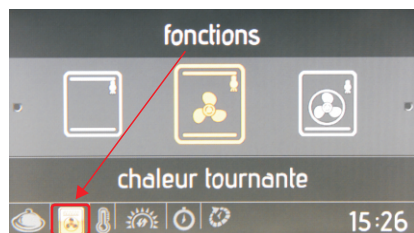
Dans le menu principal ;

- Tournez la manette de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur la manette de droite pour sélectionner un menu.



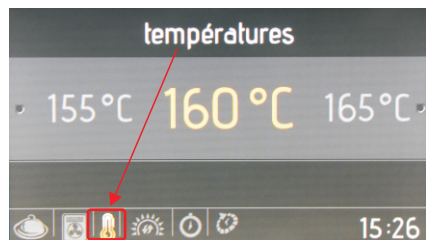
Fonction du four ;

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



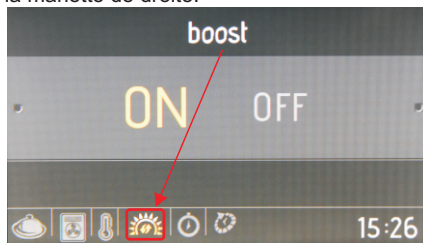
Température ;

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



Boost ;

- Peut être activé ou désactivé en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.

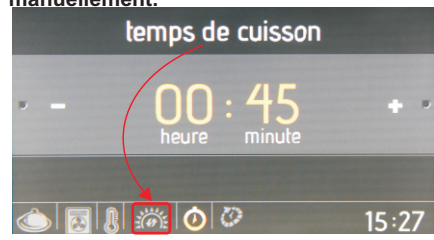


4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Durée de cuisson :

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.

REMARQUE: Si la durée de cuisson est réglée à 00:00, la cuisson se poursuit jusqu'à ce que l'utilisateur l'arrête manuellement.



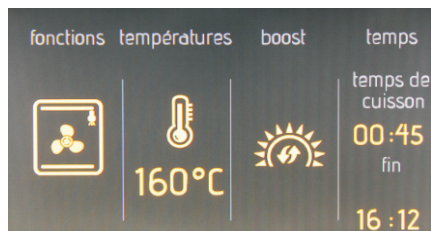
Heure de fin de cuisson ;

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



Sur l'écran d'information ;

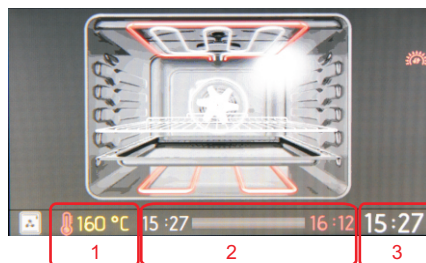
- La cuisson démarre après 10 secondes ou lorsque vous appuyez sur la manette de droite.
- Tournez la manette de gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.



Sur l'écran d'animation ;

Les informations relatives à la fonction de cuisson s'affichent.

- 1- Température.
- 2- Heure de début et de fin de cuisson,
- 3- Heure de cuisson.



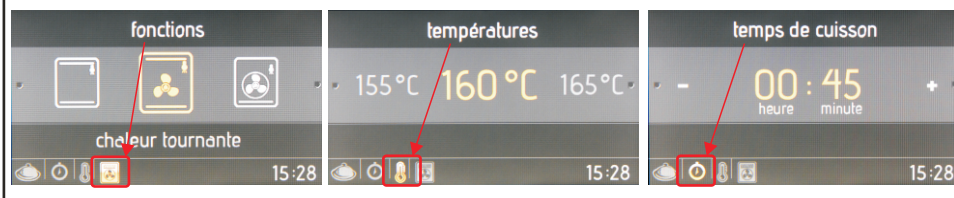
4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Sur l'écran d'animation ;

- Poussez la manette de gauche pour arrêter la cuisson
 - Poussez la manette de droite pour démarrer et poursuivre la cuisson.
 - La température peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
 - Lorsqu'une fonction de cuisson est activé, vous pouvez la modifier complètement ou partiellement de la façon suivante
- 1) tourner la manette gauche vers la gauche pour afficher et modifier le mode de cuisson avec la manette droite
 - 2) ensuite tourner la manette gauche de nouveau vers la gauche pour afficher et éventuellement modifier la température avec la manette droite
 - 3) enfin tourner la manette gauche vers la gauche de nouveau pour afficher et éventuellement modifier la durée de cuisson avec la manette droite

Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, poussez la manette de gauche puis tournez-le vers la gauche.



Cuisine automatique :

Ce menu permet à l'utilisateur final de réaliser des recettes prédéfinies préparées par des cuisiniers professionnels. Dans le menu cuisine automatique, seul le nom du plat est sélectionné par l'utilisateur ; chaque paramètre à savoir la fonction de cuisson, la durée, la température, est automatiquement défini par Ready Cook.

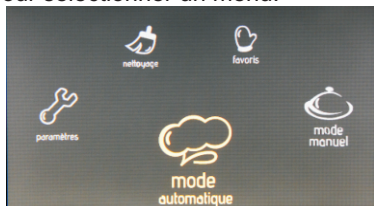
Pour mener à bien votre cuisson en mode cuisine automatique, veuillez suivre les étapes-ci après :

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Dans le menu principal ;

-Tournez la manette de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.

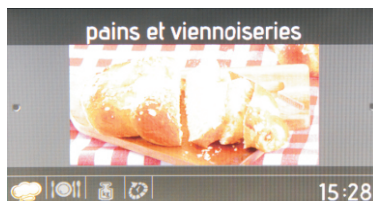
-Appuyez sur la manette de droite pour sélectionner un menu.



Catégories d'aliments ;

- Peuvent être modifiées en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.

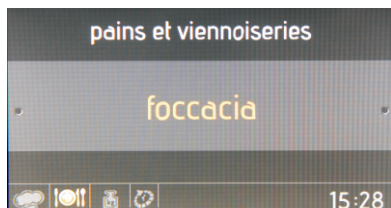
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



4. UTILISATION DE L'APPAREIL

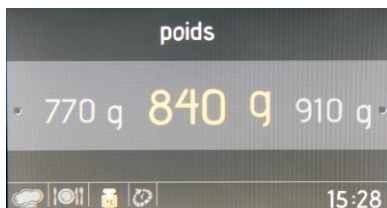
Noms des aliments ;

- Peuvent être modifiés en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



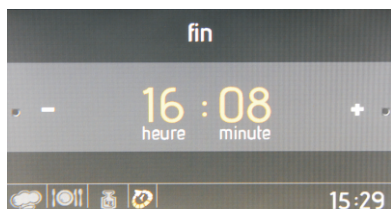
Poids des aliments ;

- Peut être modifié en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



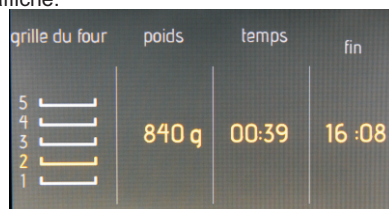
Heure de fin de cuisson ;

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur le bouton de droite.



Sur l'écran d'information ;

- La cuisson démarre après 10 secondes ou lorsque vous appuyez sur la manette de droite.
 - Tournez la manette de gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.
- Pour obtenir une performance de cuisson optimale, un bac doit être placé sur le plateau affiché.



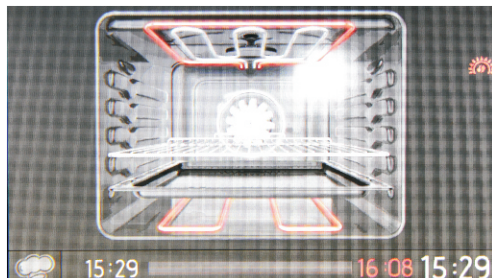
4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Pour éditer un Favori, suivez les étapes énumérées ci-dessous.

Sur l'écran d'animation ;

- Appuyez sur la manette de gauche pour arrêter la cuisson
- Appuyez sur la manette de droite pour démarrer et poursuivre la cuisson.

Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, Appuyez sur la manette de gauche puis tournez-la vers la gauche.



Favoris :

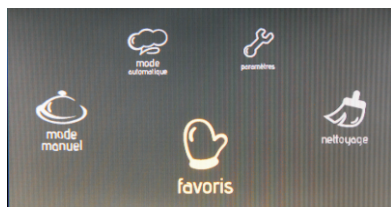
À la fin de la cuisson dans le menu de cuisine manuelle, lorsque la durée de cuisson est définie par l'utilisateur, la question « Ajouter aux favoris ? » s'affiche à l'écran. L'utilisateur peut ainsi enregistrer ses propres paramètres de cuisson et procéder à nouveau à la même cuisson à tout moment.

Pour créer le paramètre de cuisson Favoris, vous pouvez utiliser la fonction modifier dans le menu Favoris.

Pour démarrer toute fonction Favoris définie par l'utilisateur, vous devez suivre les étapes indiquées ci-dessous.

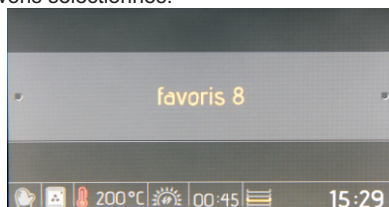
Dans le menu principal ;

- Tournez la manette de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur la manette de droite pour sélectionner un menu.



Favoris ;

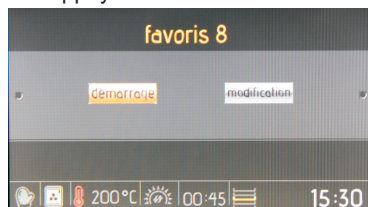
- Peuvent être modifiés en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peuvent être sélectionnés en poussant la manette de droite.
- Vous trouverez dans la liste ci-dessous les informations relatives aux paramètres des favoris sélectionnés.



4. UTILISATION DE L'APPAREIL

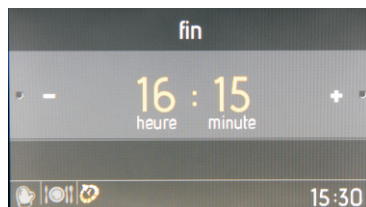
Sur l'écran Exécuter/Modifier

- En tournant la manette de droite vers la droite/gauche, vous pouvez aller à Exécuter/Modifier.
- Pour sélectionner la fonction Exécuter, il suffit d'appuyer sur la manette de droite.



Heure de fin de cuisson ;

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur ~~en poussant~~ la manette de droite.



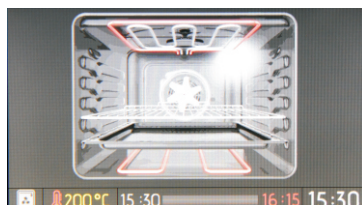
Sur l'écran d'information ;

- La cuisson démarre après 10 secondes ou lorsque vous poussez la manette de droite.
- Tournez la manette gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.
- Pour obtenir une meilleure performance de cuisson, un bac doit être placé sur le plateau affiché.



Sur l'écran d'animation ;

- Poussez la manette de gauche pour arrêter la cuisson
 - Poussez la manette de droite pour démarrer et poursuivre la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, appuyez sur la manette de gauche puis tournez-la vers la gauche.

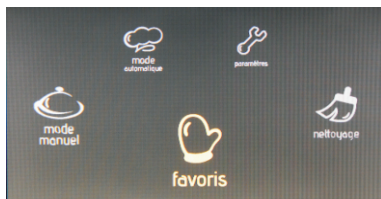


4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Pour modifier les favoris, suivez les étapes ci-après:

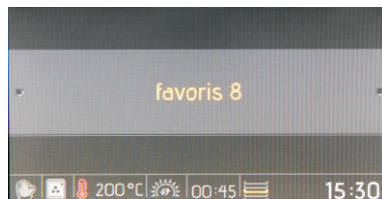
Dans le menu principal ;

- Tournez la manette de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus ; puis appuyez sur la manette de droite pour sélectionner un menu



Favoris ;

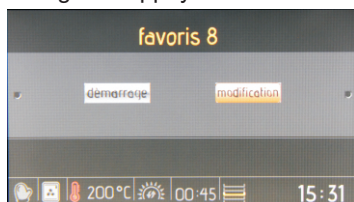
- Peuvent être modifiés en appuyant sur la manette de droite, puis en tournant cette manette sur "modification" et en appuyant à nouveau sur la manette pour démarrer les modifications
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.
- Vous trouverez dans la liste ci-dessous les informations relatives aux paramètres des favoris sélectionnés.



Sur l'écran Démarrage / modification

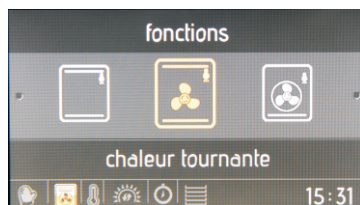
Pour modifier un favori, tournez la manette de droite vers la droite pour choisir "modification" puis appuyez sur cette même manette pour démarrer les modifications.

Pour démarrer le programme, tourner la manette droite vers la gauche sur "démarrage" et appuyez dessus.



Fonction du four ;

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



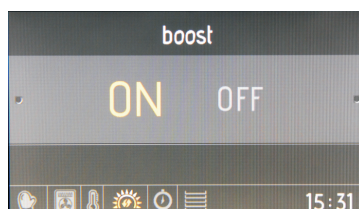
Température ;

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



Boost ;

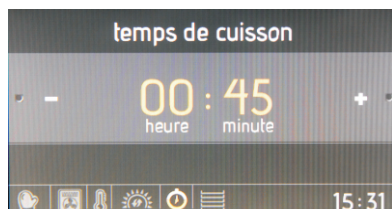
- Peut être activé ou désactivé en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



4. UTILISATION DE L'APPAREIL

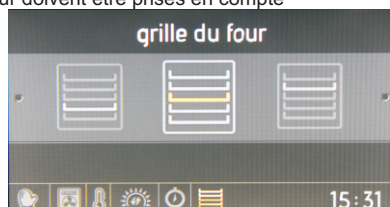
Durée de cuisson :

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



Grille du four ;

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.
- Pour obtenir une bonne performance à chaque cuisson, les informations relatives à la grille du four doivent être prises en compte



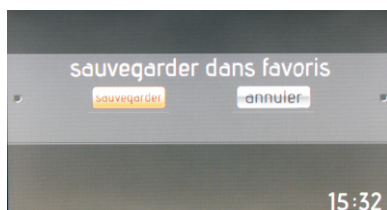
Sur l'écran d'information ;

- Tournez la manette gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.



Enregistrer vos favoris ;

- Tournez la manette de droite vers la droite pour annuler ou vers la gauche pour sauvegarder votre favori, puis valider en appuyant sur la manette droite.



Nettoyage :

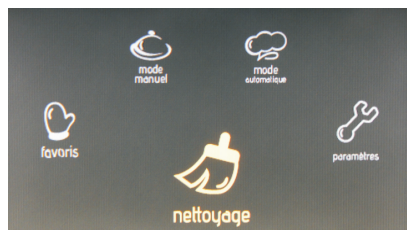
Avec la fonction nettoyage à la vapeur, les restes d'aliments secs contenus dans le four sont ramollis par la vapeur.

Pour effectuer le nettoyage à la vapeur, versez un verre d'eau dans la grille du four qui y sera placée au fond.

Pour ce faire, suivez les étapes énumérées ci-dessous.

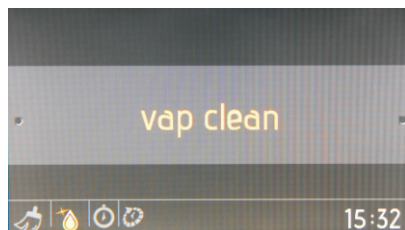
Dans le menu principal ;

- Tournez la manette de droite vers la droite/gauche pour naviguer entre les menus.
- Appuyez sur la manette de droite pour sélectionner le menu nettoyage.



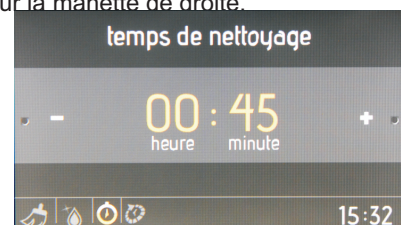
Sur l'écran de sélection de fonction ;

- Appuyez sur la manette de droite pour sélectionner la fonction nettoyage à la vapeur. (vap clean)



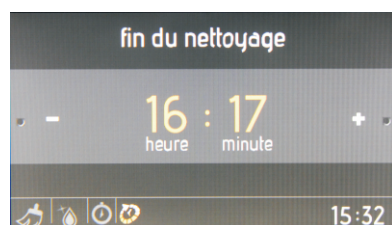
Durée de nettoyage ;

- Peut être définie entre 30 et 60 minutes en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



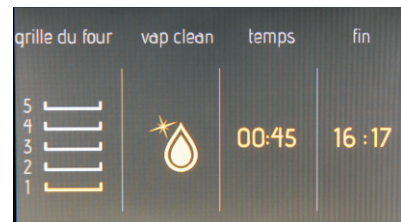
Heure de fin de nettoyage ;

- Peut être modifiée en tournant la manette de droite vers la droite/gauche.
- Peut être validée ensuite en appuyant sur la manette de droite.



Sur l'écran d'information ;

- Le nettoyage démarre au bout de 10 secondes ou lorsque vous appuyez sur la manette de droite.
- Tournez la manette gauche vers la gauche pour revenir aux écrans de réglage précédents.



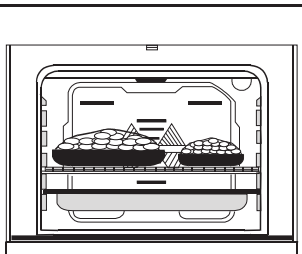
Sur l'écran d'animation ;

- Appuyez sur la manette gauche pour arrêter le nettoyage
- Appuyez sur la manette de droite pour démarrer et continuer le nettoyage
- Pour arrêter le nettoyage et revenir au menu principal, appuyez sur la manette gauche, puis tournez-la vers la gauche.





Fonction de décongélation



Şekil 2

Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, placez les aliments congelés dans le four, sur le plateau de la troisième rangée à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un bac sous les aliments décongelés, pour recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Cette fonction ne peut ni cuire, ni préparer les aliments. Elle sert exclusivement à la décongélation.



Fonction de l'élément turbo

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner.

La fonction de l'élément turbo permet de disperser uniformément la chaleur dans le four. Tous les aliments posés sur tous les bacs seront cuits au même niveau. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent à fonctionner.

La fonction cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments du bas et du haut. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizza. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et de préparer sur un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.



Fonction du ventilateur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour obtenir de bons résultats dans la cuisson des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs à l'intérieur du four et par le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Les fonctions ventilateur et chauffage inférieur sont idéales pour les pâtisseries telles que les pizzas, réalisées en un laps de temps. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Fonction Grill :

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du grill commence à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller les aliments ou en faire des toasts. Utilisez dans ces cas les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du grill. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode grill, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Fonction grill rapide

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le grill et les éléments chauffants supérieurs commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller plus rapidement des aliments tels que les viandes, et couvrir une surface plus large. Dans ce cas, utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du grill. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode grill, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode double grill et Ventilateur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le grill, les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le grill seront alimentés en même temps que le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du grill. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode grill, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Fonction de Nettoyage par vapeur

Réglez les fonctions du four et le thermostat sur les symboles du nettoyage par vapeur. Utilisez 200-250 ml d'eau (un gobelet) tel qu'il est indiqué sur la base intérieure du four. Le nettoyage par vapeur prend environ 20 minutes et prépare votre four pour un nettoyage facile.

Nous vous conseillons de l'eau distillée (sans calcaire) afin d'éviter de faire des tâches de calcaire dans la partie intérieur basse du four. Si vous n'avez pas d'eau distillée placez l'eau dans une casserole ou un petit bac.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les durées de cuisson.
- Lorsque le liquide parvient à ébullition, réduisez le réglage de température.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Verrou :

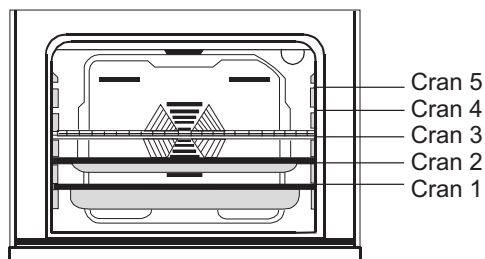
L'utilisation du verrou permet d'éviter les modifications involontaires des réglages du four. Pour activer ou désactiver le verrou, tournez le bouton gauche vers la gauche pendant 3 secondes.

Lorsque le verrou est activé, seuls la manette « MARCHE/ARRÊT » peut être activée. Pour dé-verrouiller, tournez la manette gauche vers la gauche pendant 3 secondes.

4.8. ACCESSOIRES UTILISÉS AVEC LE FOUR

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés. Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.

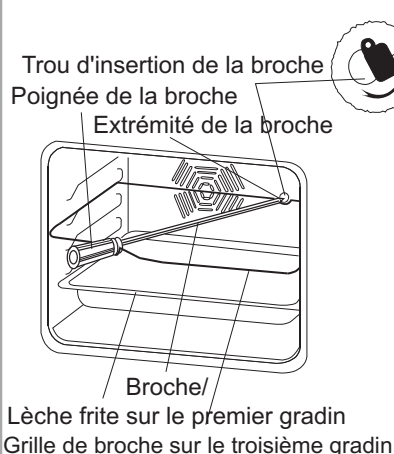


Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèche-frite de cuisson.

Lèche-frite à petit fond : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

Lèche-frite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.

Rôtisserie



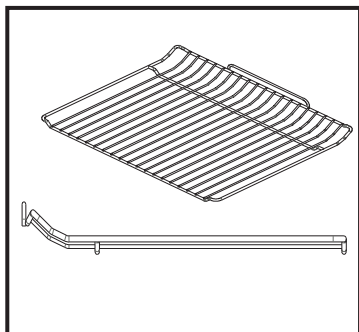
Couvercle du trou d'insertion de la broche

Retirez les fourchettes de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Replacez ensuite les fourchettes en les glissant sur la broche et piquez-les dans la volaille. Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tourne broche ne fonctionne. Insérez la lèche-frite au premier gradin, et placez le support de la broche au troisième gradin.

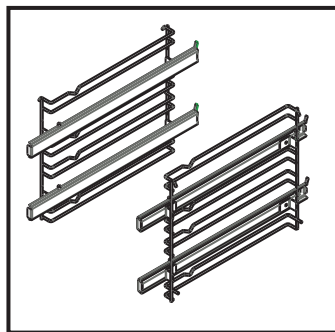
Avant d'insérer la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four, faites pivoter la petite pièce de métal qui le cache et regardez où se trouve le trou. Insérez la pointe de la broche dans le trou et positionnez correctement l'autre extrémité de la broche sur la grille de support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou. Pendant le rôtissage, la poignée plastique de la broche doit être enlevée et la porte du four doit être maintenue fermée.

Assurez-vous que le four ne fonctionne pas pendant l'exécution de ces opérations.

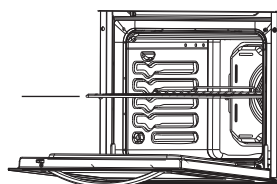
Grille métallique



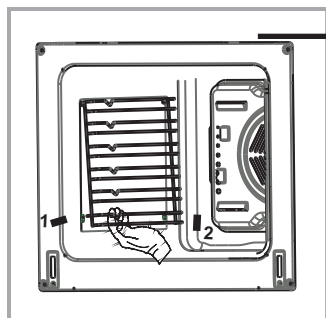
Rails télescopiques



ATTENTION- Montez correctement la grille sur le gradin latéral correspondant dans la cavité du four et poussez-la vers l'extrémité.



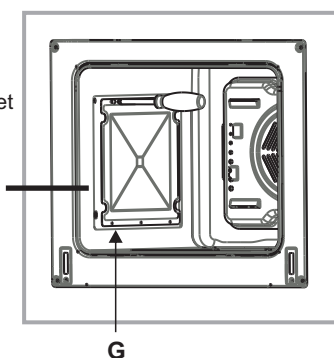
Retrait des grilles latérales



Tirez la grille latérale comme indiqué sur le dessin afin de la déclipser dans la partie basse, et la décrocher dans la partie haute

Retirer les vis G sur chaque panneau revêtu d'émail catalytique.

Retrait du panneau catalytique



PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

5.1. NETTOYAGE

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules.

Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé.

Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs ou en poudre.

Parois catalytiques

Le four autonettoyant catalytique diffère du four émail par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras sur les parois émail lisse, l'action autonettoyante est insuffisante. Il faut donc passer une éponge humide sur les taches de gras puis faire réchauffer le four à température maximum. Lorsque le four est éteint et refroidi, passer nouveau l'éponge humide.

5.2. ENTRETIEN

Changement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé. ~~Mettez en~~ ~~gras~~ et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

La conception de l'ampoule est spécifique pour une utilisation dans des appareils de cuisson domestiques, et n'est pas adaptée pour l'éclairage d'une pièce dans une maison.

Débranchez le four

PARTIE 6 : SERVICE ET TRANSPORT

6.1. CONSIGNES À OBSERVER AVANT TOUT CONTACT AVEC LE SERVICE AGRÉÉ

Si le four ne fonctionne pas :

Il peut être débranché, ou alors une coupure de courant est intervenue. Sur les modèles installés avec une minuterie, le temps peut ne pas être réglé.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur peut ne pas être réglée avec l'interrupteur de contrôle de la température du four.

Si l'ampoule d'éclairage intérieur ne s'éclaire pas :

L'électricité doit être contrôlée. Vous devez vérifier si les ampoules sont défectueuses. Si c'est le cas, vous pouvez les changer conformément aux prescriptions du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de façon uniforme) :

Contrôlez les rayons, la période de cuisson et les valeurs de chauffage conformément au manuel.

Pour tout autre problème avec votre appareil, veuillez appeler le « service agréé ».

6.2. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transporter votre appareil :

Conservez-en l'emballage et servez vous-en quand vous aurez besoin de transporter votre appareil. Respectez les symboles relatifs au transport figurant sur l'emballage. Attachez la cuisinière au niveau des parties supérieures, des chapeaux et des têtes, ainsi que les porteurs de casseroles vers les panneaux de cuisson.

Mettez un papier entre le couvercle supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur, puis collez-le sur surfaces latérales du four.

Collez le carton ou le papier sur le couvercle avant de l'intérieur vitré du four car il conviendra aux plaques, pour que le gril et les plaques de votre four n'endommagent pas le couvercle de l'appareil pendant le transport. Collez également les couvercles du four sur les parois latérales.

S'il ne dispose pas d'emballage :

Prenez des mesures pour que les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four ne subissent pas d'éventuels chocs.



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

CONDITION DE GARANTIE :

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau.

Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

  	Importé par VESTEL FRANCE pour: ELECTRO DEPOT 1 route de vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL	Fabriqué en Turquie
--	---	---------------------